

Orégano de San Carlos busca ser el primero en contar con “Indicación geográfica”

27 diciembre, 2024



El orégano que se registre con tal certificación, deberá contar con una serie de requisitos imprescindibles para tal fin.

Un grupo de productores agropecuarios enrolados en la Sociedad Rural del Valle de Uco, la cual está dentro del armado nacional de Confederaciones Rurales Argentinas (CRA), busca por estos días obtener el reconocimiento definitivo para lograr que el orégano de San Carlos sea el primero en el mundo en contar con su propia “Indicación geográfica”.

En pos de ese objetivo, fue

trascendental una reunión con modalidad dual -presencial y virtual- entre:

-La Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen dependientes de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

-Senasa

-Instituto Nacional de Alimentos

-Instituto Nacional de Producción Industrial

-Dirección Nacional de Relaciones Multilaterales del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto

-INTA

-La Sociedad Rural del Valle de Uco

-Técnicos vinculados a la producción de orégano en la zona de referencia.

“Luego de un nutrido y provechoso intercambio y exposición de los argumentos para tal clasificación, la Comisión decidió por unanimidad recomendar al secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, el reconocimiento, registro y protección de la indicación Orégano de San Carlos en los términos de ley 25.380”, explicaron desde CRA.

Y agregaron: “El orégano de esa zona se diferencia del resto de la región por la alta concentración de aceites esenciales y ello resulta del proceso de secado al sol y de la amplitud térmica que caracteriza a la zona. Este producto es conocido por su calidad, es decir por la intensidad de su aroma y color, y por la poca presencia de palo, polvo y hoja molida,

siendo mayoritariamente integrado por las inflorescencias”.

Desde la Rural de Valle de Uco aclararon que el sello de calidad vinculado al origen “Indicación Geográfica Orégano de San Carlos” aplicaría solamente sobre el producto deshidratado utilizado con fines alimentarios en forma pura.

¿Qué se requiere para ello? Que el “corte” esté constituido en más del 30% por el tipo “compacto”.

Otro factor determinante es el secado al sol: desde CRA apuntaron que “las condiciones climáticas características de la zona (alta heliofanía, baja humedad, e intensidad de los vientos) permiten el secado de este producto a campo”.

Se busca que tenga una intensidad aromática elevada: el olor del orégano se percibe a 30 centímetros de distancia. Pero esa búsqueda de la intensidad no debe hacerse con adulteración en los procesos.

“No se admite mezclas con otras especies vegetales. Los rastros de otras especies vegetales deben ser 0 por ciento (hoja de olivo molida, etc.)”, explicaron.

Desde CRA estimaron que se certificarán con el sello de IG Orégano de San Carlos unas 15 toneladas el primer año, y un crecimiento de 15 toneladas adicionales para los próximos dos años a partir de la certificación.

En ese sentido, Mario Leiva, presidente de la Sociedad Rural del Valle de Uco señaló que “hoy, sin contar aún con el reconocimiento oficial, se cuenta con 4 empresas ya inscriptas para certificar la Indicación Geográfica Orégano de San Carlos y se espera el arribo de nuevas radicaciones nacionales y extranjeras, lo que marca la importancia de la producción y el interés generado”.

Fuente: InfoCampo